

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **БИТОЧКИ ОСОБЫЕ /ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА/**
 Номер рецептуры: **19**
 Наименование сборника рецептов: **Акт проработки на основе Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	74,3	63,2	7,43	6,32
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	13,8	13,8	0,14	0,14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,2	12,8	1,52	1,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,0	15,0	1,5	1,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8,2	8,2	0,82	0,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
СПЕЦИИ	0,2	0,2	0,002	0,002
ЧЕСНОК	2	1,7	0,2	0,17
СОЛЬ	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката: 111				
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,01	В1, мг	0,29	Са, мг	14,75
Жиры, г	5,87	С, мг	1,98	Mg, мг	29,14
Углеводы, г	9,69	А, мг	0,03	Р, мг	210,72
Энергетическая ценность, ккал	157,65	Е, мг	1,45	Fe, мг	4,89
		Д, мкг	0,03	К, мг	295,33
		В2, мг	0,60	І, мкг	7,07
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Сердце говяжье размораживают на воздухе на производственных столах в мясном цехе или в холодной воде. Говяжье сердце хорошо помыть. Удалить весь жир и хрящи, сердце порезать средними кусочками, вымочить в холодной воде, как следует из п. 8.8 СП 2.3.6.1079-01. Перекрутить сердце, лук репчатый, чеснок, замоченный в воде и отжатый белый хлеб на мясорубке с мелкой решеткой. Добавить специи, соль хорошо вымесить и отбить. Из готовой котлетной массы разделяют изделия кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях. При формировании котлет делайте небольшое углубление в центре – это предотвратит их деформацию. Перед жаркой или запеканием дайте биточкам «отдохнуть» в холодильнике 15-20 минут – это поможет им лучше держать форму

Мясные рубленые изделия рекомендуется запекать непосредственно перед отпуском. Оптимальная температура запекания составляет 180-190°С. При этом более высокая температура может привести к быстрому подгоранию снаружи при сырой середине, а более низкая — к вытеканию сока и потере сочности. Признаки готовности биточка являются выделяющийся из котлеты прозрачный сок, на разрезе биточек имеет светлосерый цвет без розоватых включений.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма биточка - кругло-приплюснутая,

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: запеченого мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: запеченого мяса, запанированного в сухарях.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **БОРЩ ПО-КУБАНСКИ**
Номер рецептуры: **15**
Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ НА ОСНОВЕ Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧЕСНОК	1,2	1	0,12	0,1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,11	2	0,21	0,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	20	13	2	1,3
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	33,33	25	3,33	2,5
с 01.09 по 31.12	31,25	25	3,13	2,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,06	0,96	0,81
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
НАБОР СУПОВОЙ КУРИНЫЙ	30,0	30,0	3,0	3,0
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,09	В1, мг	0,05	Са, мг	48,39
Жиры, г	3,55	С, мг	10,63	Mg, мг	25,18
Углеводы, г	12,63	А, мг	0,20	Р, мг	49,05
Энергетическая ценность, ккал	93,61	Е, мг	1,13	Fe, мг	1,18
		Д, мкг	0,03	К, мг	412,19
		В2, мг	0,06	І, мкг	5,28
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления.

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой, и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом специй.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную соломкой свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатной пасты, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатную пасту добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассированными овощами и томатной пасты. Приготовление борща со свеклой,

подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**
Номер рецептуры: **82**
Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	42,93	32,2	4,29	3,22
с 01.09 по 31.12	40,25	32,2	4,03	3,22
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20,1	16,1	2,01	1,61
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	24,77	16,1	2,48	1,61
с 01.03 по 31.07	26,83	16,1	2,68	1,61
с 01.08 по 31.08	20,13	16,1	2,01	1,61
с 01.09 по 31.10	21,47	16,1	2,15	1,61
с 01.11 по 31.12	23	16,1	2,3	1,61
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
НАБОР СУПОВОЙ КУРИНЫЙ	30,0	30,0	3,00	3,00
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ЗЕЛЕНЬ (укроп, петрушка)	2,5	2	0,025	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160,8	160,8	16,08	16,08
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,46	В1, мг	0,04	Са, мг	37,81
Жиры, г	3,49	С, мг	6,68	Mg, мг	19,34
Углеводы, г	9,90	А, мг	0,18	Р, мг	37,38
Энергетическая ценность, ккал	79,06	Е, мг	1,07	Fe, мг	0,96
		Д, мкг	0,03	К, мг	279,96
		В2, мг	0,05	І, мкг	4,54
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления.

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой, и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом специй.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную соломкой свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатной пасты, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатную пасту добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассированными овощами и томатной пасты. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 429

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА**
 Номер рецептуры: **429**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
ДРОЖЖИ СУХИЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,3	3 шт.	0,13
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	1,7	1,7	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3	1,43	1,43
Масса полуфабриката: 60				
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,09	В1, мг	0,06	Са, мг	9,97
Жиры, г	9,17	С, мг	0,00	Mg, мг	6,68
Углеводы, г	17,84	А, мг	0,00	Р, мг	36,36
Энергетическая ценность, ккал	156,17	Е, мг	0,67	Fe, мг	0,45
		Д, мкг	0,03	К, мг	66,73
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,84
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят без опарного и опарного способа.

При без опарного способа воду или молоко подогревают до 26-30 градусов, растворяют в жидкости дрожжи, соль и сахар, затем кладут яйца и засыпают просеянную муку. Подготовленное тесто вымешивают 5-10 минут, в конце вымешивания добавляют растопленное масло. Замешанное тесто накрывают марлей и оставляют для брожения в теплом месте на 2,5-3,5 часа. За это время тесто 2-3 раза Готовое тесто разделяют следующим образом: перекадывают его на стол, подпыленный мукой, отрезают ровный по толщине кусок, раскатывают в длинный жгут и режут ножом или отрывают куски теста требуемой массы, затем формируют шарики и после короткой расстойки (5—8 мин) производят окончательное формование изделий. Тесто желательно разделять

на столах с деревянным покрытием Сформованное изделие оставляют для окончательной расстойки. Длительность расстойки колеблется от 15 до 40 мин и зависит от ряда факторов: рецептуры теста, силы муки, температурных условий, влажности. Длительной расстойки требуют изделия с большим количеством сдобы. Тесто с большей влажностью расстается быстрее. Основные факторы, влияющие на длительность расстойки, — температура и относительная влажность воздуха. Оптимальными условиями для расстойки являются температура воздуха 35—40°С и относительная влажность 75—80%. Особенно важны эти условия при ускоренных методах приготовления дрожжевого теста. После расстойки изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре: мелкие — 240—260 С в течение 8— 15 мин; крупные — 200—220°С в течение 20—50 мин. Крупные изделия перед выпечкой прокалывают в нескольких местах

При опарном способе приготовления теста сначала готовят опару. Для этого в посуду вливают подогретые до 26-30 градусов воду или молоко (60-70% предназначенной жидкости), добавляют дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве воды, и всыпают часть муки (35-50%). Опару размешивают до тех пор, пока консистенция ее не станет однородной, а затем накрывают марлей или полотенцем и ставят в теплое место для брожения на 3-3,5 часа. Когда опара поднимется и начнет опадать, в нее вливают оставшуюся воду (в воде или молоке предварительно разводят соль и сахар) и все остальные подогретые продукты, постепенно всыпают оставшуюся муку и замешивают в течение 5-10 минут. В конце замешивания добавляют растопленное масло. Тесто ставят в теплое место для брожения, во время которого его два раза обминают. Из готового теста формируют изделия, которые укладывают на листы, смазанные маслом. Затем ставят на 20-30 минут в теплое место (30-35 градусов) для расстойки. Для улучшения внешнего вида изделия за несколько минут до выпечки его смазывают яйцом. Выпекают изделия из теста в духовом шкафу при температуре 180-200С.

Из дрожжевого теста с изюмом формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яйцом или меланжем. Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

Влажность - не более 35,0%

Кислотность - не более 2,5 °Н

Булочку веснушку можно выпекать массой 25 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма изделия - круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус: свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежему выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП**

Номер рецептуры: **5**

Наименование сборника рецептов: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП	100	100	10,00	10.00
Выход	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,30	В1, мг	0,00	Са, мг	0,19
Жиры, г	11,85	С, мг	0,00	Mg, мг	0,29
Углеводы, г	39,73	А, мг	0,00	Р, мг	0,77
Энергетическая ценность, ккал	309,00	Е, мг	0,04	Fe, мг	0,02
		Д, мкг	0,00	К, мг	1,32
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,03
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Булочка сдобная промышленного производства

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая
Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый
Цвет: от золотистого до светло-коричневого
Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.
Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА**
Номер рецептуры: **429/1**
Наименование сборника рецептур: **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛОЧКА ВЕСНУШКА	50	50	5,0	5,0
Выход	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,30	В1, мг	0,00	Са, мг	0,19
Жиры, г	11,85	С, мг	0,00	Mg, мг	0,29
Углеводы, г	39,73	А, мг	0,00	Р, мг	0,77
Энергетическая ценность, ккал	309,00	Е, мг	0,04	Fe, мг	0,02
		Д, мкг	0,00	К, мг	1,32
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,03
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Булочка сдобная промышленного производства

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая
Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый
Цвет: от золотистого до светло-коричневого
Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.
Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста

Технолог по питанию Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	22	20	2,2	2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход	55			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,81	В1, мг	0,06	Са, мг	157,10
Жиры, г	7,53	С, мг	0,06	Mg, мг	15,50
Углеводы, г	13,09	А, мг	0,08	Р, мг	106,15
Энергетическая ценность, ккал	159,06	Е, мг	0,76	Fe, мг	0,77
		Д, мкг	0,08	К, мг	57,05
		В2, мг	0,07	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, сверху кладут ломтик сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14+18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики

хлеба, намазанные маслом и уложенным ломтиком сыра

Консистенция: хлеба - мягкая, масла – мажущаяся, сыра эластичная.

Цвет: соответствует виду масла и сыра

Вкус: соответствует виду масла и сыра

Запах: масла и сыра в сочетании со свежим хлебом

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

Наименование изделия: ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С МЯСОМ
Номер рецептуры: 16
Наименование сборника рецептур:

Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.- 584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	130,7	117,6	13,07	11,76
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	141	127	14,1	12,7
ИЛИ БЕДРО КУР Б/К	131	105,1	13,1	10,5
Масса п/ф готового		80		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,1	14,4	1,71	1,44
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8	8	0,8	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ЧЕСНОК	4	3,1	0,4	0,31
СПЕЦИИ (хмели-сунели)	0,5	0,5	0,05	0,05
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	66,2	66,2	6,62	6,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99,4	99,4	9,94	9,94
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
Выход:	240			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,98	В1, мг	0,27	Са, мг	19,30
Жиры, г	18,45	С, мг	1,86	Mg, мг	67,94
Углеводы, г	40,12	А, мг	0,18	Р, мг	154,18
Энергетическая ценность, ккал	371,34	Е, мг	2,89	Fe, мг	2,74
		Д, мкг	0,03	К, мг	346,15
		В2, мг	0,12	I, мкг	5,56
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо промыть, просушить и нарезать кубиками одинакового размера. Лук нашинковать кубиками, морковь натереть на терке среднего размера. Чеснок пропустить через пресс.

В глубокой кастрюле или сковороде с высокими, толстыми стенками разогреть масло. Обжаривать мясо, лук, морковь и чеснок, постоянно помешивая (до мягкости) в конце тушения добавить томатную пасту.

В кастрюлю с мясом влить воду, перемешать и накрыть крышкой. Тушить на среднем огне еще 10 минут. Гречку, предварительно подготовив, отправить к мясу вместе с солью, и специями.

Тушить гречку с мясом под крышкой 40 минут, не перемешивая, так гречка получится более рассыпчатой и не превратится в кашу.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Каша уложена горкой, сохраняет форму, видны кусочки тушеного мяса

Консистенция: мягкая, однородная, рыхлая

Цвет: соответствует виду каши, мясо - серовато-темного цвета

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

Номер рецептуры: **223**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	105,6	91,8	11,96	11,96
КРУПА МАННАЯ	7,8	7,8	0,78	0,78
САХАР ПЕСОК	8,4	8,4	0,84	0,84
ВОДА	19,5	19,5	19,5	19,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,2	13 шт.	0,52
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВАНИЛИН	0,0012	0,0012	0,012	0,012
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,52	0,52
Масса готовой запеканки		130		
МОЛОКО, СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,52	В1, мг	0,07	Са, мг	236,66
Жиры, г	15,41	С, мг	0,33	Mg, мг	35,29
Углеводы, г	21,07	А, мг	0,11	Р, мг	285,58
Энергетическая ценность, ккал	288,20	Е, мг	0,46	Fe, мг	1,04
		Д, мкг	0,20	К, мг	248,34
		В2, мг	0,34	І, мкг	2,91
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или гастроемкость .

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате 20-30 мин при температуре 180 – 200 град С до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают 130 г запеканки с молоком сгущенным (20 г).

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +65С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, молока сгущенного - светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование изделия: ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ И СУБПРОДУКТАМИ/ СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ/

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептур: Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.- 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	45,3	38,5	4,53	3,85
ИЛИ ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	46,4	38,5	4,64	3,85
ГОВЯДИНА Б/К	50	45	5,0	4,5
ИЛИ СВИНИНА Б/К	50	45	4,0	4,5
ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К	56,25	45	5,63	4,5
Масса готового п/ф		50		
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	181,38	117,9	18,14	11,79
с 01.03 по 31.07	196,5	117,9	19,65	11,79
с 01.08 по 31.08	147,38	117,9	14,74	11,79
с 01.09 по 31.10	157,2	117,9	15,72	11,79
с 01.11 по 31.12	168,43	117,9	16,84	11,79
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,8	8,3	0,98	0,83
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	5,2	5,2	0,52	0,52
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,1	3,1	0,31	0,31
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,2	0,2	0,002	0,002
ХМЕЛИ СУНЕЛИ	0,5	0,5	0,005	0,005
Масса полуфабриката из картофельной массы		133,3		
Масса готового полуфабриката		183.3		
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,98	В1, мг	0,25	Са, мг	30,97
Жиры, г	11,49	С, мг	10,32	Mg, мг	43,68
Углеводы, г	27,27	А, мг	0,04	Р, мг	212,35
Энергетическая ценность, ккал	251,40	Е, мг	3,39	Fe, мг	3,97
		Д, мкг	0,10	К, мг	934,43
		В2, мг	0,35	І, мкг	12,00
				F, мг	0,08
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Сердце варят, печень варят, а мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания смазывают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа).

На 150 г запеченного блюда масса говядины - 27 г или свинины мясной 27 г или куриного мяса 27 г сердца – 23г или печени говяжьей -23 г.

Второй способ приготовления и подачи блюда : Допускается индивидуальная подача запеканки в виде зразы. в соотношениях расчета технологической карты.

Норма на блюдо: соли 3 г, для усиления вкуса рекомендуется использовать приправу хмели сунели 0.5 г, лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий – не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры:12

Наименование сборника рецептур: **Продукция промышленного производства**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	63,2	60	6,32	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,14	В1, мг	0,01	Са, мг	24,60
Жиры, г	5,34	С, мг	4,20	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	4,62	А, мг	0,11	Р, мг	22,20
Энергетическая ценность, ккал	71,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	189,00
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54

Наименование изделия: **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **54**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	61,33	46	6,13	4,6
с 01.09 по 31.12	57,5	46	5,75	4,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10,5	1,25	1,05
ТОМАТНАЯ ПАСТА	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
ЧЕСНОК	2,4	2	0,024	0,02
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,52	В1, мг	0,04	Са, мг	20,96
Жиры, г	3,47	С, мг	4,96	Mg, мг	17,18
Углеводы, г	8,20	А, мг	0,05	Р, мг	32,52
Энергетическая ценность, ккал	71,00	Е, мг	1,70	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	282,13
		В2, мг	0,05	I, мкг	4,89
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 60 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: икра уложена горкой,

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: малиново-красный - свекольной.

Вкус: свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Запах: свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **КАКАО НА МОЛОКЕ**
 Номер рецептуры: **24**
 Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.- 544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,34	В1, мг	0,04	Са, мг	168,71
Жиры, г	4,40	С, мг	0,83	Mg, мг	31,96
Углеводы, г	15,55	А, мг	0,02	Р, мг	136,42
Энергетическая ценность, ккал	124,86	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,84
		Д, мкг	0,00	К, мг	288,25
		В2, мг	0,18	І, мкг	14,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятков и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: светло-шоколадный
 Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
 Запах: свойственный какао

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **КАКАО НА МОЛОКЕ**
 Номер рецептуры: **24**
 Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.- 544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10,0	10,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11,0	11,0
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	1,11	1,11
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,95	В1, мг	0,05	Са, мг	187,52
Жиры, г	4,90	С, мг	0,92	Mg, мг	35,51
Углеводы, г	19,42	А, мг	0,03	Р, мг	151,60
Энергетическая ценность, ккал	147,30	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,93
		Д, мкг	0,00	К, мг	320,38
		В2, мг	0,20	І, мкг	16,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: светло-шоколадный
 Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
 Запах: свойственный какао

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ**
Номер рецептуры: **25**
Наименование сборника рецептов: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	81,7	73,5	8,17	7,35
ИЛИ КУРИНОЕ БЕДРО Б/К	105,0	72,5	10,5	7,25
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	88,2	79,4	8,8	7,94
Масса готового мяса		50		5,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,29	12	1,43	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	145	121	14,5	12,1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
МОРКОВЬ	4,27	3,2	0,427	0,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,2	5,1	0,62	0,51
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,04	0,04	0,004	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,1	4,1	0,41	0,41
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3	1,43	1,43
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
Масса сырого п/ф		173,2		17,3
Масса готовой капусты				
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,00	В1, мг	0,26	Са, мг	84,76
Жиры, г	12,68	С, мг	28,95	Mg, мг	40,90
Углеводы, г	29,23	А, мг	0,11	Р, мг	140,80
Энергетическая ценность, ккал	293,54	Е, мг	3,74	Fe, мг	2,60
		Д, мкг	0,09	К, мг	553,13
		В2, мг	0,14	І, мкг	9,83
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину или свинину, или куриное бедро б/к нарезают на кусочки массой 20-30 г, соединяют со слегка пассированным луком, нарезанным мелкими кубиками и тушат 10-15 мин. Добавляют воду (30 г на одну порцию), томатную пасту, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин. Затем добавляют капусту нарезанную соломкой слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассированную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд: Отпускают мясо вместе с соусом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо с капустой, тушенной в соусе;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, капусты и овощей — натуральный;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и капусты, с ароматом лука и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса и капусты — сочная, мягкая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 139

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**
 Номер рецептуры: **139**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	238,1	171	23,81	17,1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	1,35	1,35	0,13	0,13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,2	34,2	3,42	3,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	9	9	0,9	0,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5	3,75	0,5	0,38
с 01.09 по 31.12	4,69	3,75	0,47	0,38
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
ЗЕЛЕНЬ	2,5	2	0,025	0,02
Масса п/ф: 224				
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,70	В1, мг	0,05	Са, мг	80,93
Жиры, г	6,00	С, мг	32,72	Mg, мг	31,34
Углеводы, г	13,64	А, мг	0,10	Р, мг	59,47
Энергетическая ценность, ккал	125,86	Е, мг	2,74	Fe, мг	1,84
		Д, мкг	0,00	К, мг	415,14
		В2, мг	0,08	І, мкг	6,33
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), раствор лимонной кислоты, масло, пассированную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию.

Примечание:

1. Капусту припускают с добавлением жидкости и жира (на 1 кг овощей берут в среднем 0,2-0,3 л воды или бульона и 20-30 г жира)
2. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь нарезаны в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ОВОЩАМИ**
 Номер рецептуры: **133**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	196,15	127,5	19,62	12,75
с 01.03 по 31.07	212,5	127,5	21,25	12,75
с 01.08 по 31.08	159,38	127,5	15,94	12,75
с 01.09 по 31.10	170	127,5	17	12,75
с 01.11 по 31.12	182,14	127,5	18,21	12,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28,5	24	2,85	2,4
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
ЗЕЛЕНЬ	2,5	2	0,02	0,025
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,36	В1, мг	0,13	Са, мг	41,52
Жиры, г	5,60	С, мг	11,48	Mg, мг	36,14
Углеводы, г	23,57	А, мг	0,33	Р, мг	94,51
Энергетическая ценность, ккал	159,02	Е, мг	1,19	Fe, мг	1,56
		Д, мкг	0,00	К, мг	812,79
		В2, мг	0,10	І, мкг	9,20
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сырые очищенные картофель и морковь нарезают кубиками или дольками среднего размера, обжаривают (запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре...200 град С в течение 20 мин). В картофель добавляют пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассированную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту, заливают кипящей водой (0,2-0,3 л на 1 кг овощей), кладут соль, сметану и тушат при слабом нагреве до готовности 20-25 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеный картофель кладут горкой на тарелку, можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель и морковь нарезаны кубиками или дольками, лук — полукольцами, не помяты, не разварены;
- цвет — соответствует цвету тушеного картофеля с морковью, луком и томатом;
- вкус — тушеного картофеля и овощей, кисло-сладкий, в меру соленый;
- запах — тушеного картофеля, с ароматом лука и томата;
- консистенция — картофель и овощи мягкие, сочные, но не разварены.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183

Наименование изделия: **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ**

Номер рецептуры: **183**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	28,9	28,6	2,89	2,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,4	21,4	2,14	2,14
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	2,3	2,3	0,23	0,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,34	В1, мг	0,12	Са, мг	108,78
Жиры, г	8,34	С, мг	0,52	Mg, мг	62,87
Углеводы, г	21,08	А, мг	0,05	Р, мг	149,79
Энергетическая ценность, ккал	178,20	Е, мг	2,06	Fe, мг	1,89
		Д, мкг	0,11	К, мг	255,88
		В2, мг	0,17	І, мкг	9,94
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая.
 Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.
 При отпуске поливают маслом сливочным и посыпают сахаром, или поливают маслом, или посыпают сахаром,

Правила оформления, подачи блюд:

Температура пдачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.
 Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.
 Цвет: соответствует виду каши.
 Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.
 Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56	56	5,6	5,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,02	В1, мг	0,03	Са, мг	70,16
Жиры, г	5,20	С, мг	0,31	Mg, мг	11,07
Углеводы, г	21,48	А, мг	0,03	Р, мг	61,97
Энергетическая ценность, ккал	152,72	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,29
		Д, мкг	0,08	К, мг	118,56
		В2, мг	0,08	I, мкг	5,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с сахаром растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	57,7	57,7	5,77	5,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	103,8	103,8	10,38	10,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,8	5,8	0,58	0,58
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,58	В1, мг	0,13	Са, мг	27,65
Жиры, г	8,41	С, мг	0,00	Mg, мг	34,57
Углеводы, г	28,38	А, мг	0,03	Р, мг	148,63
Энергетическая ценность, ккал	228,14	Е, мг	1,15	Fe, мг	2,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.
Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.
Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **181**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	51,92	51,92	5,19	5,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,62	109,62	10,96	10,96
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,77	5,77	0,58	0,58
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,68	В1, мг	0,03	Са, мг	9,20
Жиры, г	5,18	С, мг	0,00	Mg, мг	26,45
Углеводы, г	29,22	А, мг	0,03	Р, мг	80,50
Энергетическая ценность, ккал	218,50	Е, мг	1,04	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Рассыпчатые каши из рисовой крупы можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду (6 л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу — до готовности, пшено — 5-10 мин. Готовый рис откидывают и выкладывают в посуду, добавляют растопленное и прокипяченное масло сливочное, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

С проваренного пшена сливают воду, добавляют масло сливочное, перемешивают и доводят до готовности обычным способом: при варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф; при варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита

маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342.1

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **342.1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	40,9	36	4,09	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	15,48	15,48
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,14	В1, мг	0,01	Са, мг	11,63
Жиры, г	0,14	С, мг	1,44	Mg, мг	3,99
Углеводы, г	13,10	А, мг	0,00	Р, мг	3,56
Энергетическая ценность, ккал	55,11	Е, мг	0,23	Fe, мг	0,71
		Д, мкг	0,00	К, мг	100,84
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,72
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы

разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктов - концентрированный, приятный

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	14,4	14,4	1,44	1,44
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	7,45
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,62
Углеводы, г	8,71	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	34,83	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,81
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №21

Наименование изделия: КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / ВАФЛИ/
Номер рецептуры: 21
Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ ИЗ МУКИ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2,0	2,0
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	1,96	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,88	А, мг	0,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	22,00
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:
Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №21

Наименование изделия: **кондитерские изделия / вафли/**

Номер рецептуры: 21

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ ИЗ МУКИ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,62	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	3,32	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	23,63	А, мг	0,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	125,98	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	22,00
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8

Наименование изделия: КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ

Номер рецептуры: 8

Наименование сборника рецептур:
ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,32	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	0,18	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	8,48	А, мг	0,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	40,79	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	22,00
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**
Номер рецептуры: 3
Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,02	В1, мг	0,02	Са, мг	8,70
Жиры, г	9,42	С, мг	0,00	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	30,18	А, мг	0,00	Р, мг	27,00
Энергетическая ценность, ккал	229,84	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,63
		Д, мкг	0,00	К, мг	33,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:
Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ**
Номер рецептуры: 3
Наименование сборника рецептур:
ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,02	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	9,42	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	30,18	А, мг	0,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	229,84	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	22,00
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Правила оформления, подачи блюд:

Кондитерские изделия выдают порционно на десертной тарелке

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РАДУЖНАЯ**
Номер рецептуры: **18**
Наименование сборника рецептов: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по использованию блюд повышенной пищевой и биологической ценности 2012, г. СПб**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	74,0	66,6	7,4	6,66
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	74,0	66,6	7,4	6.66
ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К	83,25	66,6	8,33	6,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,02	10,1	1,2	1,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,4	10,8	1,44	1,08
с 01.09 по 31.12	13,5	10,8	1,35	1,08
ВОДА	13,6	13,6	1,36	1,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	3	7 шт.	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Масса п/ф		111		
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,32	В1, мг	0,27	Са, мг	31,63
Жиры, г	10,08	С, мг	0,50	Mg, мг	27,32
Углеводы, г	10,13	А, мг	0,23	Р, мг	139,21
Энергетическая ценность, ккал	191,13	Е, мг	0,98	Fe, мг	1,81
		Д, мкг	0,07	К, мг	273,24
		В2, мг	0,10	І, мкг	6,83
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Котлетное мясо говядины или свинины, или бедра куриного б/к нарезают на куски, измельчают на мясорубке, добавляют морковь и репчатый лук и вновь пропускают через мясорубку. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу перемешивают, добавляют соль, воду и яйца, предварительно обработанные в соответствии с санитарными правилами и взбивают. Формуют изделия в виде котлет и панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на противень или гастроемкость ссмазанные маслом растительным,запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате 25-30 минут при температуре 180 -190 град С Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С.

Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности . Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают котлету и рядом гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – мясное изделие: котлета – овально - приплюснутой формы с заострённым концом.
цвет поверхности изделия – светло - коричневый, в разрезе светло – серый с оранжевым оттенком, характерным для моркови;
вкус, запах приятный, умеренно солёный, характерный для изделий из рубленого мяса;
консистенция сочная, однородная, пышная.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"**
 Номер рецептуры: **22**
 Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	66	52,8	6,6	5,28
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	1,5	1,2
ЧЕСНОК	2	1,7	0,2	0,17
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8,6	8,6	0,86	0,86
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,1	13 шт.	0,51
Масса п/ф		106,5		10,650
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,29	В1, мг	0,07	Са, мг	31,59
Жиры, г	10,30	С, мг	2,95	Mg, мг	23,98
Углеводы, г	12,00	А, мг	0,07	Р, мг	134,19
Энергетическая ценность, ккал	195,95	Е, мг	1,85	Fe, мг	1,97
		Д, мкг	0,16	К, мг	194,11
		В2, мг	0,11	І, мкг	4,80
				F, мг	0,06
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Мясо птицы с кожей нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, капустой, луком, чесноком, соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.
 Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты ,обмакивают в льезоне, затем панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 160-180 С в течение 20-30 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 65 С
Характеристика изделия по органолептическим показателям:
 Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно пропечена
 Консистенция: сочная, мягкая.
 Цвет: корочки - коричневый, на разрезе серый.
 Вкус: мяса запечённой птицы, умеренно соленый.
 Запах: запечённого мяса птицы (данного вида), приятный.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ДРУЖБА С МАСЛОМ**
Номер рецептуры: **20**
Наименование сборника рецептов: **Акт проработки на основе Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	71,9	57,5	7,19	5,75
ИЛИ РЫБА ХЕК ФИЛЕ	71,9	57,5	7,19	5,75
ИЛИ РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	71,9	57,5	7,19	5,75
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	30,9	24,75	3,09	2,48
ИЛИ КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	30,9	24,75	3,09	2,48
ИЛИ СВИНИНА МЯСНАЯ	27,5	24,75	2,7	2,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,5	11 шт.	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,1	3,1	0,31	0,31
Масса п/ф		105		10,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 95				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,37	В1, мг	0,12	Са, мг	53,16
Жиры, г	10,71	С, мг	1,03	Mg, мг	49,78
Углеводы, г	11,38+	А, мг	0,06	Р, мг	233,52
Энергетическая ценность, ккал	180,64	Е, мг	1,26	Fe, мг	2,10
		Д, мкг	0,18	К, мг	382,85
		В2, мг	0,14	І, мкг	90,10
				F, мг	0,39
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Свинину мясную или куриные окорочка б/к или куриная грудка филе, рыбное филе пропускают через мясорубку с крупной решеткой вместе луком и, все ингредиенты смешивают до однородной массы, добавляют яйцо, фарш солят. Охлаждают в холодильнике 30 минут Фарш готовят по мере необходимости и используют сразу после приготовления. Готовый фарш порционируют, формуют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарной панировке и выкладывают в противень или гасстроемкость ,запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате 180 -190 град С 25-30 мин. Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С.

Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности . Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса

являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

При отпуске котлеты гарнируют и поливают маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом,

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: запечённой рыбной и мясной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы , мяса..

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ПЕРМСКИЕ**
 Номер рецептуры: **26**
 Наименование сборника рецептов: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	75,1	67,6	7,51	6,76
ИЛИ КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА БЕЗ КОСТИ	84,5	67,6	8,45	6,76
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	75,1	67,6	7,51	6,76
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19	19	1,9	1,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,22 шт.	9	22 шт.	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Масса п/ф		111		
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,73	В1, мг	0,27	Са, мг	41,74
Жиры, г	15,75	С, мг	0,13	Mg, мг	22,63
Углеводы, г	37,89	А, мг	0,05	Р, мг	137,23
Энергетическая ценность, ккал	329,11	Е, мг	1,42	Fe, мг	1,53
		Д, мкг	0,26	К, мг	265,14
		В2, мг	0,13	І, мкг	8,45
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде, добавляют яйцо, лук, соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку
 Из готовой котлетной массы разделявают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом
 Изделия укладывают на смазанную маслом поверхность противня или функциональной емкости и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 25 -30 мин при температуре 190-200 град.С.
 Температура внутри изделия должна быть не ниже 85° С.
 Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности . Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, запеченное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, полито маслом подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светло-серого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для запечённого мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 234

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **234**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ МИНТАЯ	74,25	59,4	7,43	5,94
ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА	74,25	59,4	7,43	5,94
ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ	74,25	59,4	7,43	5,94
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	11,2	11,2	1,11	1,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,4	18,4	1,84	1,84
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦО КУРИНОЕ	0,18	7	18	0,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
Масса п/ф		106		
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,01	В1, мг	0,10	Са, мг	63,70
Жиры, г	9,13	С, мг	0,55	Mg, мг	43,76
Углеводы, г	13,12	А, мг	0,02	Р, мг	189,07
Энергетическая ценность, ккал	138,04	Е, мг	1,77	Fe, мг	1,78
		Д, мкг	0,00	К, мг	335,69
		В2, мг	0,11	І, мкг	92,12
				F, мг	0,38
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом, добавляют яйцо куриное, масло сливочное, соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты, панируют в сухарях, укладывают на смазанный маслом противень или гастроемкость и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате.25 -30 мин при температуре 180-190 град С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	8	8
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,57	В1, мг	0,05	Са, мг	157,29
Жиры, г	3,64	С, мг	0,78	Mg, мг	21,80
Углеводы, г	16,54	А, мг	0,02	Р, мг	119,12
Энергетическая ценность, ккал	118,22	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,35
		Д, мкг	0,00	К, мг	235,19
		В2, мг	0,16	І, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и кофейный напиток, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 212

Наименование изделия: **ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ И МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 150/20**
 Номер рецептуры: **212**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	35,1	35,1	3,51	3,51
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78,3	78,3	7,83	7,83
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	51	50	5	5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,9	12 шт.	0,49
САХАР ПЕСОК	5,1	5,1	0,51	0,51
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	2,9	2,9	0,29	0,29
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
Масса п/ф		187,4		
Масса готового лапшевника		150		
МОЛОКО, СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,86	В1, мг	0,08	Са, мг	140,40
Жиры, г	14,28	С, мг	0,18	Mg, мг	23,81
Углеводы, г	42,67	А, мг	0,09	Р, мг	172,86
Энергетическая ценность, ккал	367,85	Е, мг	1,96	Fe, мг	1,12
		Д, мкг	0,22	К, мг	190,84
		В2, мг	0,21	І, мкг	3,17
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами обработанными по СанПиН, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции.
 При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом. Подают со сгущенным молоком 20 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом
 Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая
 Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового
 Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый
 Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50,1	50,1	5,01	5,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	301,6	301,6	30,16	30,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Макаронные изделия отварные		145		
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,39	В1, мг	0,07	Са, мг	30,01
Жиры, г	4,33	С, мг	0,00	Mg, мг	10,49
Углеводы, г	34,44	А, мг	0,02	Р, мг	41,94
Энергетическая ценность, ккал	203,66	Е, мг	1,18	Fe, мг	0,99
		Д, мкг	0,08	К, мг	63,80
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,75
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10,2	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,05	В1, мг	0,00	Са, мг	1,20
Жиры, г	5,25	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,08	А, мг	0,07	Р, мг	1,90
Энергетическая ценность, ккал	74,80	Е, мг	0,22	Fe, мг	0,02
		Д, мкг	0,15	К, мг	1,50
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование изделия: **МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)**
 Номер рецептуры: **11**
 Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	93,33	70	9,33	7
с 01.09 по 31.12	87,5	70	8,75	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,91	В1, мг	0,04	Са, мг	35,70
Жиры, г	0,07	С, мг	3,50	Mg, мг	26,60
Углеводы, г	4,83	А, мг	1,74	Р, мг	38,50
Энергетическая ценность, ккал	24,50	Е, мг	0,44	Fe, мг	0,70
		Д, мкг	0,00	К, мг	140,00
		В2, мг	0,05	І, мкг	3,50
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Моют, очищают, обрабатывают в 10% солевом растворе с последующим ополаскиванием под проточной водой, нарезать на порции в виде брусочков

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы
 Консистенция: твердая, хрустящая
 Цвет: соответствует виду моркови, оранжевый
 Вкус: соответствует моркови, без посторонних привкусов
 Запах: соответствует виду моркови , без посторонних запахов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: МЯСО, ТУШЕННОЕ С КАПУСТОЙ
Номер рецептуры: 28
Наименование сборника рецептов: Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	81,7	73,5	8,17	7,35
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	88,2	79,4	8,82	7,94
ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К	90,6	72,5	9,06	7,25
Масса готового п/ф		50		5,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,29	12	1,43	1,2
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		100		10,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	140,9	113,3	14,09	11,33
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,24	0,24
МОРКОВЬ	3,2	2,4	0,32	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,7	3,9	0,47	0,39
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,03	0,03	0,003	0,003
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34	34	3,4	3,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,94	В1, мг	0,35	Са, мг	68,06
Жиры, г	14,35	С, мг	22,27	Mg, мг	40,36
Углеводы, г	40,39	А, мг	0,08	Р, мг	167,30
Энергетическая ценность, ккал	338,53	Е, мг	3,15	Fe, мг	2,64
		Д, мкг	0,05	К, мг	560,62
		В2, мг	0,14	І, мкг	10,62
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают на кусочки массой 20-30 г, соединяют со слегка пассированным луком, нарезанным мелкими кубиками, и еще тушат 10-15 мин. Добавляют воду (30 г на одну порцию), мелко нарезанные помидоры, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин. Затем добавляют капусту тушеную и тушат до готовности.

Капуста тушеная

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассированную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Правила оформления, подачи блюд:**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо с капустой, тушенной в соусе;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, капусты и овощей — натуральный;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и капусты, с ароматом лука и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса и капусты — сочная, мягкая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: **МЯСО, ТУШЕННОЕ С КАПУСТОЙ**
Номер рецептуры: **28**
Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	130,7	117,6	13,07	11,76
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	141,1	127	14,11	12,7
ИЛИ БЕДРО КУРИНОЕ Б/К	145	116	14,5	11,6
Масса готового п/ф		80		8,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,4	6,4	0,64	0,64
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22,8	19,2	22,8	1,92
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		160		16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	225,4	180,35	22,54	18,04
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,48	0,48	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,2	6,2	0,62	0,62
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,8	3,8	0,38	0,38
МОРКОВЬ	5,1	4,1	0,51	0,41
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3	0,75	0,63
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,04	0,04	0,004	0,004
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54,4	54,4	5,4	5,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 240				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,94	В1, мг	0,35	Са, мг	68,06
Жиры, г	14,35	С, мг	22,27	Mg, мг	40,36
Углеводы, г	40,39	А, мг	0,08	Р, мг	167,30
Энергетическая ценность, ккал	338,53	Е, мг	3,15	Fe, мг	2,64
		Д, мкг	0,05	К, мг	560,62
		В2, мг	0,14	I, мкг	10,62
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо нарезают на кусочки массой 20-30 г, соединяют со слегка пассированным луком, нарезанным мелкими кубиками, и еще тушат 10-15 мин. Добавляют воду (30 г на одну порцию), мелко нарезанные помидоры, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин. Затем добавляют капусту тушеную и тушат до готовности.

Капуста тушеная

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассированную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Правила оформления, подачи блюд:**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо с капустой, тушенной в соусе;
- цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, капусты и овощей — натуральный;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и капусты, с ароматом лука и специй, умеренно соленый, острый;
- консистенция мяса и капусты — сочная, мягкая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 388

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **388**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59	В1, мг	0,01	Са, мг	17,17
Жиры, г	0,24	С, мг	79,20	Mg, мг	4,37
Углеводы, г	17,14	А, мг	0,14	Р, мг	2,75
Энергетическая ценность, ккал	84,42	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,49
		Д, мкг	0,00	К, мг	9,81
		В2, мг	0,04	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: темно-красный
 Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника
 Запах: шиповника

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **27**

Наименование сборника рецептов: **Акт проработки на основе Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	2	2	0,2	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,24	В1, мг	0,04	Са, мг	154,35
Жиры, г	3,66	С, мг	0,78	Mg, мг	17,07
Углеводы, г	13,78	А, мг	0,02	Р, мг	108,00
Энергетическая ценность, ккал	105,97	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,12
		Д, мкг	0,00	К, мг	219,30
		В2, мг	0,16	І, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Цикорий кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом цикория и молока

Запах: свойственный напитку из цикория

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 775

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **775**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
НАПИТОК ИЗ ЦИКОРИЯ	2,9	2,9	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92	92	9,2	9,2
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,24	В1, мг	0,04	Са, мг	154,86
Жиры, г	3,67	С, мг	0,78	Mg, мг	17,18
Углеводы, г	15,72	А, мг	0,02	Р, мг	108,00
Энергетическая ценность, ккал	113,85	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,12
		Д, мкг	0,00	К, мг	219,40
		В2, мг	0,16	І, мкг	13,50
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар и напиток из цикория, полученную смесь перемешивают и вновь доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток из цикория напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом напитка из цикория и кипяченого молока

Запах: аромат напитка из цикория и кипяченого молока

Технолог по питаниюТ.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ ТОМАТЫ/**

Номер рецептуры: **71**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66	В1, мг	0,04	Са, мг	8,40
Жиры, г	0,12	С, мг	15,00	Mg, мг	12,00
Углеводы, г	2,28	А, мг	0,10	Р, мг	15,60
Энергетическая ценность, ккал	14,40	Е, мг	0,23	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	174,00
		В2, мг	0,02	I, мкг	1,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ

помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде.

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают кружочками или дольками

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Помидоры нарезаны кружочками или дольками

Консистенция: помидоров - мягкая.

Цвет: помидоров - красный.

Вкус: помидоров.

Запах: помидоров.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ/ОГУРЦЫ/**
 Номер рецептуры: **71**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60,6	60	6,06	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48	В1, мг	0,02	Са, мг	13,80
Жиры, г	0,06	С, мг	6,00	Mg, мг	8,40
Углеводы, г	1,50	А, мг	0,01	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	8,40	Е, мг	0,06	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	84,60
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,80
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками
 Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая
 Цвет: огурцов - зеленый
 Вкус: огурцов
 Запах: огурцов

Технолог по питаниюТ.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование изделия: **ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА/ СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ И ТОМАТЫ/**

Номер рецептуры: **9**

Наименование сборника рецептов: **Акт проработки на основе Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	30,31	30	3,03	3
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	30,31	30	3,03	3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,55	В1, мг	0,03	Са, мг	9,99
Жиры, г	0,09	С, мг	4,20	Мg, мг	9,18
Углеводы, г	1,84	А, мг	0,04	Р, мг	18,36
Энергетическая ценность, ккал	11,05	Е, мг	0,15	Fe, мг	0,54
		Д, мкг	0,00	К, мг	129,30
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,50
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (10%) или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками у помидор вырезают крепление с плодоножкой непосредственно перед отпуском.

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками.

Выкладывают порционно

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи равномерно нарезаны, аккуратно уложены
- цвет — типичный для этих овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых овощей
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401

Наименование изделия: ОЛАДЬИ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 120/30
Номер рецептуры: 401
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ		132		13,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	63,5	63,5	6,35	6,35
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,2	8 шт.	6,957
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,5	63,5	6,35	6,35
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,45	0,45	0,045	0,045
САХАР ПЕСОК	2,2	2,2	0,22	0,22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 120/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,10	С, мг	0,12	Са, мг	83,66
Жиры, г	12,47	В1, мг	0,02	Р, мг	60,38
Углеводы, г	40,25	В2, мг	0,10	Mg, мг	9,18
Энергетическая ценность, ккал	305,45	А, мг	0,06	Fe, мг	0,07
		Д, мкг	0,13	К, мг	110,63
				І, мкг	2,10
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (30-40° С) на 30-40 мин. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Оладьи выпекают из теста, с обеих сторон на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или электросковородах, смазанных маслом. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Тесто для оладий

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (30-40° С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают оладьи по 2 шт. на порцию с гущенным молоком. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма оладий овальная или круглая, изделия толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, политы сливочным маслом;
- цвет поверхности от золотисто-желтого до светло-коричневого, в разрезе — желтый;
- запах — жареного дрожжевого теста;
- вкус — сладкий, слегка кисловатый, жареного дрожжевого теста;
- консистенция — крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается).

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **210**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,59 шт.	104,1	259 шт.	10,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	42,6	42,6	4,26	4,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
Масса омлетной смеси		150		
Масса готового омлета		145		
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,08	В1, мг	0,06	Са, мг	96,76
Жиры, г	10,84	С, мг	0,20	Mg, мг	15,84
Углеводы, г	19,62	А, мг	0,34	Р, мг	210,71
Энергетическая ценность, ккал	174,63	Е, мг	2,37	Fe, мг	2,44
		Д, мкг	2,49	К, мг	204,49
		В2, мг	0,45	І, мкг	24,31
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают 8 – 10 минут при температуре 180-200 град С в жарочном шкафу или в пароконвектомате , высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих запечённых яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ОМЛЕТ ПАРОВОЙ С МЯСОМ**
 Номер рецептуры: **224**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	3,9 шт.	155,52	390 шт	15,55
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79	7,9	7,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
Масса омлетной массы		234		
ГОВЯДИНА Б/К	88,2	79,4	8,82	7,9
ИЛИ СВИНИНА МЯСНАЯ	82,9	74,6	8,29	7,46
ИЛИ КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ	90,6	72,5	9,06	7,25
Масса готового мяса		50		
Масса готового омлета		235		
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 240				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,59	В1, мг	0,07	Са, мг	105,35
Жиры, г	19,69	С, мг	0,26	Mg, мг	21,23
Углеводы, г	46,07	А, мг	0,33	Р, мг	249,62
Энергетическая ценность, ккал	433,51	Е, мг	2,41	Fe, мг	2,91
		Д, мкг	2,36	К, мг	302,65
		В2, мг	0,46	І, мкг	26,07
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Отварное мясо пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, перемешивают с омлетной смесью, выкладывают на смазанную маслом гостроемкость или противень и запекают в пароконвектомате или в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 180 град С слоем не более 2,5 см запекают на пару до готовности.
 При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65С
Характеристика изделия по органолептическим показателям:
 Внешний вид: поверхность ровная, полита сливочным маслом
 Консистенция: пышная, сочная
 Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда
 Вкус: свежих запеченных на паруюиц и мяса
 Запах: запеченных на пару яиц и мяса

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №14

Наименование изделия: **ПАСТА С КУРИЦЕЙ**
Номер рецептуры: **14**
Наименование сборника рецептов: **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	45	45	4,5	4,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	271	271	27,1	27,1
Масса готового п/ф (макаронные изд.)		135		13,5
КУРИНЫЕ ОКORОЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	145	116	14,5	11,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35	35	3,5	3,5
Масса готового п/ф (мяса)		80		
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8,8	8,8	0,88	0,88
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЧЕСНОК	2,4	1,8	0,24	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,1	2,1	0,21	0,21
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,4	1,8	0,24	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Масса готового п/ф (соуса)		32		
Масса готового блюда		225		
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,63	15	1,56	1,5
Выход: 240				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,51	В1, мг	0,12	Са, мг	212,54
Жиры, г	20,33	С, мг	2,17	Mg, мг	32,38
Углеводы, г	71,51	А, мг	0,12	Р, мг	233,70
Энергетическая ценность, ккал	1125,35	Е, мг	1,16	Fe, мг	1,86
		Д, мкг	0,11	К, мг	322,73
		В2, мг	0,23	І, мкг	11,98
				F, мг	0,07
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Макаронные изделия (спагетти.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с соусом.

СОУС:

Просеянную пшеничную муку пассеруют методом сухой пассировки при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. Подготовленный чеснок мелко рубят. В пассированную охлажденную муку аккуратно вливают горячую смесь молока и воды при непрерывном помешивании и варят 7-10 минут при слабом кипении до загустения, добавляют вторую часть молока, измельченный чеснок, затем соус процеживают, добавляют соль и доводят до кипения. Соус получается консистенции густой сметаны. Подготовленную мякоть птицы нарезают соломкой, слегка обжаривают на растительном масле, добавляют воду и тушат до готовности, до полного испарения воды, затем соединяют с соусом сметано-молочным и смесь доводят до кипения.

ПОДАЧА

Макаронные изделия отварные (спагетти) кладут в тарелку, сверху по центру заливают соус с курицей и посыпают тертым сыром.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **311**

Наименование сборника
рецептур:

**Сборник методических рекомендаций по организации питания детей
и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:
Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	145	116	14,5	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	12	1,44	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,3	13	1,73	1,3
с 01.09 по 31.12	16,3	13	1,63	1,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,2	3,2	0,32	0,32
КРУПА РИСОВАЯ	52,9	52,9	5,29	5,29
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,2	0,2	0,02	0,02
СПЕЦИИ	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЗЕЛЕНЬ	3,8	3	0,38	0,3
Масса тушеного мяса		80		
Масса гарнира		160		
Выход: 240				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,01	В1, мг	0,10	Ca, мг	25,7 7
Жиры, г	21,33	С, мг	1,84	Mg, мг	43,0 1
Углеводы, г	30,66	А, мг	0,29	P, мг	220, 22
Энергетическая ценность, ккал	346,06	Е, мг	3,33	Fe, мг	2,07
		Д, мкг	0,00	K, мг	299, 22
		В2, мг	0,16	I, мкг	7,59
				F, мг	0,15
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Мясо порционируют три кусочка на порцию, обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, пассированную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают три куска мяса. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху три кусочка мяса, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет мяса — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с рисом и специями;
- консистенция мяса — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265

Наименование изделия: **ПЛОВ С МЯСОМ**
 Номер рецептуры: **265**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВИНИНА МЯСНАЯ	98	88,2	9,8	8,82
ИЛИ ГОВЯДИНА Б/К	105,8	95,2	10,58	9,52
КРУПА РИСОВАЯ	60	60	6,0	6,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,27	0,27
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7	1,43	1,07
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7	1,34	1,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,3	3,3	0,33	0,33
СПЕЦИИ	0,2	0,2	0,002	0,002
ЗЕЛЕНЬ	5,01	4	0,501	0,4
Масса тушеного мяса		60		
Масса гарнира		140		
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,17	В1, мг	0,41	Са, мг	35,18
Жиры, г	15,35	С, мг	1,01	Mg, мг	51,15
Углеводы, г	35,18	А, мг	0,48	Р, мг	220,45
Энергетическая ценность, ккал	328,01	Е, мг	2,48	Fe, мг	2,27
		Д, мкг	0,00	К, мг	416,99
		В2, мг	0,15	I, мкг	9,18
				F, мг	0,09
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассированные или припущенные с томатной пастой , морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25—40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Посыпанной мелкорубленой зеленью.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого.

Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 292

Наименование изделия: **ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ**
 Номер рецептуры: **292**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	109	72,5	10,9	7,3
ИЛИ КУРИНОЕ БЕДРО Б/К	90,6	72,5	9,06	7,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	77,23	50,2	7,72	5,02
с 01.03 по 31.07	83,67	50,2	8,37	5,02
с 01.08 по 31.08	62,75	50,2	6,28	5,02
с 01.09 по 31.10	66,93	50,2	6,69	5,02
с 01.11 по 31.12	71,71	50,2	7,17	5,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	27,8	23,2	2,78	2,32
с 01.09 по 31.12	29,6	23,2	2,96	2,32
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	2,32	2,2	0,23	0,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	9,8	1,2	0,98
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	23,38	15,2	2,34	1,52
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	66,25	53	6,63	5,3
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Масса тушёной птицы		50		5
Масса готового гарнира и соуса		100		10,00
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,06	В1, мг	0,14	Са, мг	67,50
Жиры, г	13,01	С, мг	16,91	Mg, мг	43,91
Углеводы, г	34,81	А, мг	0,72	Р, мг	152,06
Энергетическая ценность, ккал	271,64	Е, мг	3,15	Fe, мг	2,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	607,29
		В2, мг	0,16	І, мкг	9,95
				F, мг	0,12
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленное куриное мясо нарезают на порционные куски, картофель нарезают дольками., капусту шашечками, добавляют зеленый горошек . Укладывают на противень или в гостроемкость. Пассеруют лук, морковь, заправляют сметаной и заливают подготовленные овощи и куриное мясо. Запекают в пароконвектомате или в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 190-200град. С До золотистой корочки Тушеную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.

Консистенция: мягкая, сочная; соус средней густоты.

Цвет: соуса - темно-красный, филе птицы на разрезе - белый, окорочков - темно-серый.

Вкус: тушеного мяса птицы с привкусом соуса и специй, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса птицы .

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

15 июля 2025
г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 222

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ РИСА С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **222**

Наименование сборника рецептов: **Акт проработки на основе Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА БЕЗ КОСТИ С КОЖЕЙ	77	61,5	7,7	6,15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,9	15	1,79	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Масса тушеной птицы		50		5
КРУПА РИСОВАЯ	76	76	7,6	7,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,05	20 шт.	0,81
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,42	6 шт.	0,24
Масса полуфабриката запеканки		223		22,3
СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ		40		4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,2	6,2	0,62	0,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31	31	31	31
МОРКОВЬ	8,76	6,6	0,876	0,66
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,2	8,5	1,02	0,85
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 240				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,01
Жиры, г	11,25
Углеводы, г	34,91
Энергетическая ценность,	289,02

В1,	0,19
С, мг	2,88
А, мг	0,14
Е, мг	2,23
Д,	0,29
В2,	0,38

Ca,	26,72
Mg,	32,63
P, мг	180,44
Fe, мг	3,29
K, мг	274,45
I, мкг	7,84
F, мг	0,05
Se,	0,01

Технология приготовления:

Дефростированное мясо птицы пропускают через мясорубку. Лук и морковь очищают и нарезают соломкой. На разогретой сковороде пассеруют овощи и добавляют к нему измельченное мясо птицы. Тушат до готовности мяса птицы, охлаждают.

Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С.

Тушеное мясо птицы с овощами соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют, яйца, соль и перемешивают. На смазанный маслом противень или гостроемкость кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцам и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают запеканку с соусом томатным с овощами

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 335

Наименование изделия: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ
Номер рецептуры: 335
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	196,77	127,9	19,68	12,79
с 01.03 по 31.07	213,17	127,9	21,32	12,79
с 01.08 по 31.08	159,88	127,9	15,99	12,79
с 01.09 по 31.10	170,53	127,9	17,05	12,79
с 01.11 по 31.12	182,71	127,9	18,27	12,79
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24	24	2,4	2,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,14	В1, мг	0,12	Са, мг	39,35
Жиры, г	4,48	С, мг	10,35	Mg, мг	29,28
Углеводы, г	21,33	А, мг	0,04	Р, мг	84,80
Энергетическая ценность, ккал	143,08	Е, мг	0,24	Fe, мг	1,21
		Д, мкг	0,07	К, мг	760,75
		В2, мг	0,10	I, мкг	8,46
				F, мг	0,04
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ**
Номер рецептуры: **10**
Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.- 584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША, ПОТРОШЕННАЯ Б/Г	90,5	62,5	9,05	6,3
ИЛИ ФИЛЕ МИНТАЯ	78,1	62,5	7,81	6,3
ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА	78,1	6,25	7,81	6,3
ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ	78,1	6,25	7,81	6,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,5	0,89	0,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,4	10	1,04	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,2	1,1	0,12	0,11
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	3	7 шт.	0,3
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Масса готовой рыбы		50		5,0
Масса готового соуса и овощей		40		4,0
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,06	В1, мг	0,12	Са, мг	116,42
Жиры, г	12,61	С, мг	1,51	Mg, мг	28,96
Углеводы, г	1,47	А, мг	0,25	Р, мг	191,63
Энергетическая ценность, ккал	188,13	Е, мг	1,87	Fe, мг	0,74
		Д, мкг	0,07	К, мг	295,44
		В2, мг	0,15	I, мкг	36,98
				F, мг	0,27
				Se, мг	0,03

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают порционными кусками.

Лук нарезают кубиком, морковь пропускают через терку, овощи пассеруют на растительном масле.

Готовят сырный соус: сметану, яйцо взбивают и добавляют натертый сыр, хорошо перемешивают.

Наверх рыбы укладывают пассерованные овощи, наверх овощей- сырный соус.

Запекают в пароконвектомате или в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 190-200 град С

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерно подрумяненной корочкой, без трещин

Консистенция: мягкая, сочная; корочки - хрустящая

Цвет: поверхности - светло-коричневой на разрезе - серый

Вкус: запеченной рыбы и соуса сырного

Запах: запеченной рыбы и соуса сырного

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**
Номер рецептуры: **235**
Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ МИНТАЙ	78,13	62,5	7,81	6,25
ИЛИ ГОРБУША, ПОТРОШЕННАЯ Б/Г	90,5	62,5	9,05	6,25
ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА	78,13	62,5	7,81	6,25
ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ	78,13	62,5	7,81	6,25
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	88,92	57,8	8,89	5,78
с 01.03 по 31.07	96,33	57,8	9,63	5,78
с 01.08 по 31.08	72,25	57,8	7,23	5,78
с 01.09 по 31.10	77,07	57,8	7,71	5,78
с 01.11 по 31.12	82,57	57,8	8,26	5,78
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СЫР РОССИЙСКИЙ	2	1,9	0,2	0,19
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,5	49,5	4,95	4,95
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,25	2,25	0,23	0,23
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,25	4,25	0,43	0,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,8	1,51	0,18	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Масса готового п/ф рыбы		50		
Масса готового п/ф		100		
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,58	В1, мг	0,11	Са, мг	48,28
Жиры, г	12,04	С, мг	5,07	Mg, мг	42,16
Углеводы, г	31,09	А, мг	0,05	Р, мг	165,34
Энергетическая ценность, ккал	267,29	Е, мг	0,36	Fe, мг	1,15
		Д, мкг	0,10	К, мг	570,86
		В2, мг	0,09	I, мкг	84,00
				F, мг	0,36
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Порционные куски сырой рыбы , нарезанные под углом 30 град, посыпают солью, кладут кожей вниз на смазанный маслом противень или гостроемкость, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым соусом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу или в пароконвектомате при температуре 200 град С 30-40 минут.

Соус белый: Муку подсушивают при температуре 100 град С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70 град С , растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшуюся жидкость и варят 25 -30 минут. В конце варки добавляют лимонную кислоту, соль , доводят до кипения

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущенной рыбе и картофелю в белом соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ОЙ ВАРИАНТ)**
 Номер рецептуры: **42**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26,25	21	2,63	2,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,71	0,6
ЯБЛОКИ	13,33	10	1,33	1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	15,38	10	1,54	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
САХАР	1	1	0,1	0,1
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,01	В1, мг	0,04	Са, мг	18,63
Жиры, г	3,07	С, мг	25,28	Mg, мг	10,25
Углеводы, г	3,26	А, мг	0,28	Р, мг	22,08
Энергетическая ценность, ккал	45,11	Е, мг	1,53	Fe, мг	0,46
		Д, мкг	0,00	К, мг	95,55
		В2, мг	0,04	І, мкг	1,31
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки промывают удаляют семенной гнездо, при необходимости, очищают, нарезают соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, разрезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Репчатый лук нарезают полукольцами
 Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают.
 Капусту, нарезанные морковь, яблоки, горошек консервированный, репчатый лук, перемешивают.
 При отпуске заправляют растительным маслом, солью и сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ**

Номер рецептуры: **29**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.- 544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43,75	35	4,38	3,5
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	15,15	15	1,52	1,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,8	5,8	0,58	0,58
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	В1, мг	0,01	Са, мг	19,89
Жиры, г	3,07	С, мг	7,10	Mg, мг	7,61
Углеводы, г	3,87	А, мг	0,00	Р, мг	18,11
Энергетическая ценность, ккал	46,50	Е, мг	1,31	Fe, мг	0,51
		Д, мкг	0,00	К, мг	94,72
		В2, мг	0,02	I, мкг	1,65
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным луком, добавляют сахар и растительное масло. Огурцы свежие подготовленные нарезают соломкой. Перемешивают

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста нарезана тонкой соломкой, лук репчатый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты, репчатого лука, огурцов с ароматом растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,4	47,4	5,94	4,74
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96	В1, мг	0,02	Са, мг	27,01
Жиры, г	3,06	С, мг	16,81	Mg, мг	12,60
Углеводы, г	4,14	А, мг	0,02	Р, мг	22,21
Энергетическая ценность, ккал	48,01	Е, мг	2,70	Fe, мг	0,66
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с зеленым горошком, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;
- цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,2	47,3	5,92	4,73
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,8	5,8	0,58	0,58
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	В1, мг	0,01	Ca, мг	23,78
Жиры, г	3,06	С, мг	8,82	Mg, мг	9,14
Углеводы, г	5,55	А, мг	0,15	P, мг	16,55
Энергетическая ценность, ккал	53,88	Е, мг	1,33	Fe, мг	0,48
		Д, мкг	0,00	К, мг	99,62
		В2, мг	0,02	I, мкг	1,72
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

С кочана капусты срезают верхние загрязненные и поврежденные листья, подрезая их у основания. Затем обрезают наружную часть кочерыжки и разрезают кочан пополам. Из каждой половины внутренней части кочана вырезают кочерыжки. Капусту рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой. Затем капусту шинкуют соломкой, добавляют соль, уксус и нагревают при непрерывном помешивании до тех пор, пока капуста не станет мягкой (но не потеряет хруста). Затем ее быстро охлаждают, добавляют очищенную промытую и нарезанную соломкой морковь.

Заправляют маслом растительным перед подачей и перемешивают. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками. Хранение заправленных салатов не допускается.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи блюда 14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: компоненты равномерно распределены по всему объему.

Консистенция: мягкая, сочная, хрустящая.

Вкус, запах: в меру соленый.

Цвет: свойственный компонентам, входящим в состав блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 24

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **24**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	29,1	28,8	2,91	2,88
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	26,3	21	2,63	2,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,86	0,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59	В1, мг	0,03	Са, мг	11,09
Жиры, г	3,69	С, мг	10,02	Mg, мг	9,71
Углеводы, г	2,21	А, мг	0,05	Р, мг	20,56
Энергетическая ценность, ккал	45,16	Е, мг	1,65	Fe, мг	0,57
		Д, мкг	0,00	К, мг	125,73
		В2, мг	0,02	I, мкг	1,43
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и очищенные огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый - полукольцами. Овощи уложены в салатник и заправлены растительным маслом.

Консистенция: помидоров, огурцов - упругая, сочная.

Цвет: помидоров - красный, розовый или желтый. Огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно соленый.

Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО=ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17

Наименование изделия: СУБПРОДУКТЫ (СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ) ПО-СТРОГАНОВСКИ
Номер рецептуры: 17
Наименование сборника рецептур: Акт проработки на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.- 544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	98,0	83,3	9,8	8,33
ИЛИ ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ	100,4	83,3	10,04	8,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15	1,79	1,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0,002	0,002
ЗЕЛЕНЬ	5,1	4	0,5	0,4
СПЕЦИИ	0,02	0,02	0,002	0,002
Масса готового п/ф субпродукта		50		
Масса готового соуса		50		
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,25	В1, мг	0,26	Са, мг	25,42
Жиры, г	12,67	С, мг	2,06	Mg, мг	22,02
Углеводы, г	33,92	А, мг	0,07	Р, мг	189,77
Энергетическая ценность, ккал	275,69	Е, мг	2,12	Fe, мг	4,25
		Д, мкг	0,10	К, мг	284,90
		В2, мг	0,60	І, мкг	8,84
				F, мг	0,05
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Подготовленное сердце или печень закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении. Сердце или печень должно быть полностью покрыто водой, для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют припечённые овощи. Соль и специи кладут в бульон за 15–20 мин до готовности, лавровый лист — за 5 мин. Отварное сердце или печень говяжье нарезают брусочками длиной 3–4 см массой 5–7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3–4 мин. Затем заливают соусом, сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку.

Муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью поваренной йодированной, варят, при постоянном помешивании, в течение 3–5 мин, процеживают, и вновь, помешивая, доводят до кипения. Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный, и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень или сердце, нарезанная тонкими брусочками длиной 3–4 см, массой 5–7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: печени или сердца - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени или сердца - коричневый, соуса - кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: тушеной печени или сердца, умеренно соленый.

Запах: печени или сердца с ароматом сметаны.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ/**
 Номер рецептуры: **389**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,58	В1, мг	0,03	Са, мг	36,00
Жиры, г	0,39	С, мг	1,60	Mg, мг	16,20
Углеводы, г	31,62	А, мг	0,00	Р, мг	21,60
Энергетическая ценность, ккал	135,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,72
		Д, мкг	0,00	К, мг	300,00
		В2, мг	0,02	I, мкг	12,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: соответствует соку
 Вкус: соответствует соку
 Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИНОГРАДНЫЙ/**
 Номер рецептуры: **382**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИНОГРАДНЫЙ	180	180	18	18
Выход:180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,87	В1, мг	0,03	Са, мг	36,00
Жиры, г	0,17	С, мг	1,60	Mg, мг	16,20
Углеводы, г	17,63	А, мг	0,00	Р, мг	21,60
Энергетическая ценность, ккал	75,08	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,72
		Д, мкг	0,00	К, мг	300,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	12,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: соответствует соку
 Вкус: соответствует соку
 Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97	В1, мг	0,02	Са, мг	12,60
Жиры, г	0,19	С, мг	1,60	Mg, мг	7,20
Углеводы, г	19,59	А, мг	0,00	Р, мг	12,60
Энергетическая ценность, ккал	83,42	Е, мг	0,00	Fe, мг	2,52
		Д, мкг	0,00	К, мг	240,00
		В2, мг	0,02	I, мкг	2,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14-18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: соответствует соку
 Вкус: соответствует соку
 Запах: соответствует соку

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: СОК ФРУКТОВЫЙ /ВИШНЕВЫЙ/
Номер рецептуры: 389
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ВИШНЕВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,58	В1, мг	0,03	Са, мг	36,00
Жиры, г	0,39	С, мг	1,60	Mg, мг	16,20
Углеводы, г	31,62	А, мг	0,00	Р, мг	21,60
Энергетическая ценность, ккал	135,80	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,72
		Д, мкг	0,00	К, мг	300,00
		В2, мг	0,02	I, мкг	12,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан
Консистенция: жидкая
Цвет: соответствует соку
Вкус: соответствует соку
Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **СУП С КРУПОЙ**
 Номер рецептуры: **115**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА: РИСОВАЯ, ПЕРЛОВАЯ, МАННАЯ	16,2	16	1,62	1,6
ИЛИ ОВСЯНАЯ, ЯЧНЕВАЯ, ПШЕНИЧНАЯ, ПШЕНО	20	20	2,0	2,0
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ	30	30	3,0	3,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,2	0,2	0,002	0,002
СПЕЦИИ	0,5	0,5	0,005	0,005
ЗЕЛЕНЬ	5,1	4	0,51	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,78	В1, мг	0,09	Са, мг	26,99
Жиры, г	3,96	С, мг	3,68	Mg, мг	26,10
Углеводы, г	18,43	А, мг	0,17	Р, мг	63,99
Энергетическая ценность, ккал	102,36	Е, мг	1,41	Fe, мг	0,98
		Д, мкг	0,03	К, мг	292,00
		В2, мг	0,05	I, мкг	3,36
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противня и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев.

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассированные или

припущенные овощи, варят 5-10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: коренья - мягкие, крупа - мягкая.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, крупы, умеренно соленый.

Запах: овощей, крупы.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ / ГРЕНКИ 220/20

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	56,92	37	5,69	3,7
с 01.03 по 31.07	61,67	37	6,17	3,7
с 01.08 по 31.08	46,25	37	4,63	3,7
с 01.09 по 31.10	49,33	37	4,93	3,7
с 01.11 по 31.12	52,86	37	5,29	3,7
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16	16	1,6	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8	1	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3	3	0,3	0,3
СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ	30	30	3,0	3,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		20
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	26	26	2,6	2,6
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	484	В1, мг	0,13	Са, мг	41,16
Жиры, г	3,98	С, мг	5,24	Mg, мг	28,04
Углеводы, г	24,64	А, мг	0,20	Р, мг	64,25
Энергетическая ценность, ккал	187,90	Е, мг	2,50	Fe, мг	1,58
		Д, мкг	0,03	К, мг	382,02
		В2, мг	0,06	І, мкг	3,31
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противня и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев

Свежие овощи перебирают, моют, очищают. Горох перебирают, промывают и целый замачивают на 4-5 часов, лущеный не замачивают. В кипящий бульон кладут подготовленный горох, проваривают почти до готовности, затем картофель, нарезанный кубиками, пассерованные отдельно лук и морковь, нарезанные мелкими кубиками. За 5-10 минут до окончания варки супа добавляют соль, специи.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-°С. При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) , неразваренный

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового;

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху

Запах: продуктов, входящих в суп

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118.2

Наименование изделия: СУП С КЛЕЦКАМИ
Номер рецептуры: 118.2
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14,8	14,8	1,48	1,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,2	11 шт.	0,42
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,2	23,2	2,32	2,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ	30	30	3,0	3,0
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ				
ЗЕЛЕНЬ	5,1	4	0,51	0,4
Масса готовых клецок		50		
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,08	В1, мг	0,06	Са, мг	28,96
Жиры, г	6,57	С, мг	3,68	Mg, мг	16,75
Углеводы, г	17,60	А, мг	0,20	Р, мг	49,94
Энергетическая ценность, ккал	146,75	Е, мг	1,15	Fe, мг	0,81
		Д, мкг	0,18	К, мг	282,72
		В2, мг	0,07	І, мкг	3,70
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом корней

В кипящий бульон кладут картофель, слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.

Зелень мелко рубленную кладут при отпуске в тарелку.

Клецки

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера, не разварившиеся.

Консистенция: овощи - мягкие; клецки - мягкие.

Цвет: бульона - прозрачный, золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: супа — умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, клецек

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ**
 Номер рецептуры: **112**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ	30	30	3,0	3,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ЗЕЛЕНЬ	5,1	4	0,51	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,14	В1, мг	0,06	Са, мг	23,96
Жиры, г	3,67	С, мг	3,89	Mg, мг	16,15
Углеводы, г	14,58	А, мг	0,17	Р, мг	39,53
Энергетическая ценность, ккал	101,80	Е, мг	1,20	Fe, мг	0,77
		Д, мкг	0,03	К, мг	283,85
		В2, мг	0,04	І, мкг	2,79
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом корней

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассированные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 мин до готовности супа.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С

При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование изделия: СУП СЫРНЫЙ С СУХАРИКАМИ 220/20
Номер рецептуры: 23
Наименование сборника рецептур: АКТ ПРОРАБОТКИ НА ОСНОВЕ Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20		2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	26	26	2,6	2,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ	30	30	3	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	18	13,5	1,8	1,35
с 01.09 по 31.12	16,88	13,5	1,69	1,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152	15,2	15,2
СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ	30	30	3,0	3,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ЗЕЛЕНЬ	5,1	4	0,51	0,4
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,56	В1, мг	0,06	Са, мг	18,95
Жиры, г	9,44	С, мг	3,87	Mg, мг	15,53
Углеводы, г	25,36	А, мг	0,28	Р, мг	33,13
Энергетическая ценность, ккал	219,88	Е, мг	1,03	Fe, мг	0,58
		Д, мкг	0,03	К, мг	272,46
		В2, мг	0,04	І, мкг	2,98
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев

Пассеровать до полуготовности морковь и лук, нарезанные соломкой. В готовый бульон добавить пассированные овощи, картофель кубиком и варить до готовности. Затем добавить сыр, довести до кипения, снять с огня. При необходимости посолить.

При подаче посыпать зеленью

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд: Температура подачи +75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Суп, однородный, без посторонних включений.

Цвет – Свойственный входящим компонентам, без постороннего (Светло-желтый, пастельный).

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	16	15	1,6	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,48	В1, мг	0,00	Са, мг	88,00
Жиры, г	4,43	С, мг	0,07	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	0,00	А, мг	0,03	Р, мг	50,00
Энергетическая ценность, ккал	54,6	Е, мг	0,03	Fe, мг	0,10
		Д, мкг	0,00	К, мг	8,80
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ БЕЛИП 90/30**

Номер рецептуры: **30**

Наименование сборника рецептур: **Акт проработки на основе Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021 г., стр. 179.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	39,6	39,6	3,96	3,96
ФИЛЕ МИНТАЙ	56,8	45,4	5,68	4,54
ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА	56,8	45,4	5,68	4,54
ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ	56,8	45,4	5,68	4,54
СПЕЦИИ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Масса сырого п/ф		106		
Масса готовой тефтели		90		
Масса соуса		30		
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,92	В1, мг	0,13	Са, мг	154,46
Жиры, г	14,58	С, мг	1,34	Mg, мг	61,26
Углеводы, г	10,58	А, мг	0,09	Р, мг	328,07
Энергетическая ценность, ккал	198,11	Е, мг	1,16	Fe, мг	1,41
		Д, мкг	0,34	К, мг	524,78
		В2, мг	0,28	I, мкг	133,24
				F, мг	0,55
				Se, мг	0,02

Технология приготовления:

Технология приготовления: Филе рыбы без кожи и костей промыть, слегка отжать и пропустить через мясорубку. Фарш соединить с творогом, пассированным луком, замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом (без корок) и снова пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца, предварительно обработанные согласно САНПиН, соль йодированную, хорошо вымешать разделить на тефтели и запечь в духовом шкафу при температуре 200 -210 град С 35-40 минут. За 15 мин до окончания приготовления залить молочным соусом и довести до готовности.

Технология приготовления соуса Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку.

Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения.

Требование к качеству соуса: Консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус молочно-масляный. Не допускается вкус пригорелого молока.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — тефтели правильной округлой формы, поверхность и края ровные, без трещин, белого цвета, сочные, рыхлые, без комочков не промешанных продуктов.

Вкус рыбы и творога.

Аромат молочный.

Не допускаются грубая корочка, посторонние привкусы и запахи.

На тарелку аккуратно уложен гарнир, сбоку положена тефтеля в соусе

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование изделия: **УЗВАР ИЗ СУХОФРУКТОВ И ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **13**

Наименование сборника рецептур: **АКТ ПРОРАБОТКИ на основе Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений 2021 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	16,7	16,7	1,67	1,67
ШИПОВНИК СУХОЙ	11,1	11,1	1,11	1,11
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,33	В1, мг	0,01	Са, мг	14,27
Жиры, г	0,14	С, мг	48,84	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	14,37	А, мг	0,09	Р, мг	1,70
Энергетическая ценность, ккал	66,25	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,30
		Д, мкг	0,00	К, мг	6,45
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды шиповника и сухофрукты промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 1,5-2 часа. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника и сухофруктов

Запах: шиповника и сухофруктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: УХА РОСТОВСКАЯ
Номер рецептуры: 106
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	79,08	51,4	7,91	5,14
с 01.03 по 31.07	85,67	51,4	8,57	5,14
с 01.08 по 31.08	64,25	51,4	6,43	5,14
с 01.09 по 31.10	68,53	51,4	6,85	5,14
с 01.11 по 31.12	73,43	51,4	7,34	5,14
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
ФИЛЕ МИНТАЙ	54,18	48	5,42	4,8
ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА	54,18	48	5,42	4,8
ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ	54,18	48	5,42	4,8
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,6	1,5	0,16	0,15
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЗЕЛЕНЬ	5,1	4	0,51	0,4
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса готовой рыбы		30		
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,91	В1, мг	0,10	Са, мг	39,21
Жиры, г	2,59	С, мг	6,73	Mg, мг	42,89
Углеводы, г	10,35	А, мг	0,22	Р, мг	143,61
Энергетическая ценность, ккал	100,91	Е, мг	1,20	Fe, мг	1,09
		Д, мкг	0,03	К, мг	580,06
		В2, мг	0,09	I, мкг	75,66
				F, мг	0,33
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Филе рыбное с кожей промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. В кипящую воду закладывают картофель, корень петрушки, морковь, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное филе, соль, пассированную томатную пасту.

За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут прокипяченное масло сливочное, нашинкованную зелень петрушки.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/**
 Номер рецептуры: **338**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03	Са, мг	16,00
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,01	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,63	Fe, мг	2,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	278,00
		В2, мг	0,02	I, мкг	2,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
 Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
 Цвет: соответствует виду плодов или ягод
 Вкус: соответствует виду плодов или ягод
 Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /АПЕЛЬСИН/**
 Номер рецептуры: **338**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	В1, мг	0,03	Са, мг	17,60
Жиры, г	0,20	С, мг	11,00	Mg, мг	8,80
Углеводы, г	8,00	А, мг	0,01	Р, мг	12,10
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,69	Fe, мг	2,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	305,80
		В2, мг	0,02	I, мкг	2,20
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку
 Консистенция: соответствует виду плодов или ягод
 Цвет: соответствует виду плодов или ягод
 Вкус: соответствует виду плодов или ягод
 Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ГРУША/

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГРУШИ СВЕЖИЕ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03	Са, мг	17,60
Жиры, г	0,30	С, мг	11,00	Mg, мг	8,80
Углеводы, г	10,30	А, мг	0,01	Р, мг	12,10
Энергетическая ценность,	47,00	Е, мг	0,69	Fe, мг	2,42
		Д, мкг	0,00	К, мг	305,80
		В2, мг	0,02	I, мкг	2,20
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
Номер рецептуры: 1
Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,77	В1, мг	0,03	Са, мг	4,60
Жиры, г	0,06	С, мг	0,00	Mg, мг	6,60
Углеводы, г	5,02	А, мг	0,00	Р, мг	16,80
Энергетическая ценность, ккал	23,68	Е, мг	0,39	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	25,80
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.
Технолог по питанию
Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
Номер рецептуры: 1
Наименование сборника рецептов: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53	В1, мг	0,03	Са, мг	4,60
Жиры, г	0,12	С, мг	0,00	Мg, мг	6,60
Углеводы, г	10,04	А, мг	0,00	Р, мг	16,80
Энергетическая ценность, ккал	47,36	Е, мг	0,39	Fe, мг	0,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	25,80
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.
Технолог по питанию
Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29	В1, мг	0,05	Са, мг	6,90
Жиры, г	0,19	С, мг	0,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	15,05	А, мг	0,00	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	71,05	Е, мг	0,59	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	38,70
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезают порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
Номер рецептуры: 1
Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,05	В1, мг	0,06	Са, мг	9,20
Жиры, г	0,25	С, мг	0,00	Mg, мг	13,20
Углеводы, г	20,07	А, мг	0,00	Р, мг	33,60
Энергетическая ценность, ккал	94,73	Е, мг	0,78	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	51,60
		В2, мг	0,02	I, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Хлеб нарезают порционными кусочками

Технолог по питанию
Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ
Номер рецептуры:1
Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	70	70	7	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,34	В1, мг	0,11	Са, мг	16,10
Жиры, г	0,43	С, мг	0,00	Mg, мг	23,10
Углеводы, г	35,13	А, мг	0,00	Р, мг	58,80
Энергетическая ценность, ккал	165,77	Е, мг	1,37	Fe, мг	1,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	90,30
		В2, мг	0,04	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Хлеб нарезать на порции.

Технолог по питанию
Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ
Номер рецептуры: 2
Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,09	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	4,24	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	20,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию
Т.В.Русинова

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептов: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,12	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,22	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,88	А, мг	0,00	Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	45,98	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Хлеб нарезать порционными кусочками.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ
Номер рецептуры: 2
Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99	В1, мг	0,05	Са, мг	5,40
Жиры, г	0,26	С, мг	0,00	Mg, мг	5,70
Углеводы, г	12,72	А, мг	0,00	Р, мг	26,10
Энергетическая ценность, ккал	61,19	Е, мг	0,66	Fe, мг	1,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	40,80
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,68
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию
Т.В.Русинова

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ
Номер рецептуры: 2
Наименование сборника рецептур: ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65	В1, мг	0,07	Са, мг	7,20
Жиры, г	0,35	С, мг	0,00	Mg, мг	7,60
Углеводы, г	16,96	А, мг	0,00	Р, мг	34,80
Энергетическая ценность, ккал	81,58	Е, мг	0,88	Fe, мг	1,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	54,40
		В2, мг	0,03	І, мкг	2,24
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:
Хлеб нарезать на порционные кусочки

Технолог по питанию
Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**
 Номер рецептуры: **376**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		36		3,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,25	В1, мг	0,00	Са, мг	14,55
Жиры, г	0,01	С, мг	1,16	Mg, мг	6,37
Углеводы, г	9,32	А, мг	0,00	Р, мг	8,81
Энергетическая ценность, ккал	39,55	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	37,03
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.
 Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.
 Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка
 Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто- коричневого цвета налита в стакан.
 Консистенция: жидкая.
 Цвет: золотисто-коричневый.
 Вкус: сладкий, чуть терпкий.
 Запах: свойственный чаю со вкусом лимона.

Технолог по питаниюТ.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**
 Номер рецептуры: **377**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	8	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,25	B1, мг	0,00	Ca, мг	15,43
Жиры, г	0,01	C, мг	1,16	Mg, мг	6,56
Углеводы, г	10,29	A, мг	0,00	P, мг	8,81
Энергетическая ценность, ккал	43,42	E, мг	0,00	Fe, мг	0,80
		D, мкг	0,00	K, мг	37,12
		B2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.
 Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка
 Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.
 На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона
 Консистенция: жидкая
 Цвет: золотисто-коричневый
 Вкус: сладкий, с привкусом лимона
 Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00	В1, мг	0,03	Са, мг	112,88
Жиры, г	2,43	С, мг	0,56	Mg, мг	16,55
Углеводы, г	14,75	А, мг	0,02	Р, мг	79,42
Энергетическая ценность, ккал	93,49	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,82
		Д, мкг	0,00	К, мг	171,56
		В2, мг	0,12	I, мкг	9,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко .

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		36		3,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,9	38,9	3,89	3,89
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19	В1, мг	0,00	Са, мг	12,01
Жиры, г	0,00	С, мг	0,04	Mg, мг	5,61
Углеводы, г	8,15	А, мг	0,00	Р, мг	7,42
Энергетическая ценность, ккал	33,37	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,74
		Д, мкг	0,00	К, мг	25,59
		В2, мг	0,01	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто- коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,19	В1, мг	0,00	Са, мг	12,86
Жиры, г	0,00	С, мг	0,04	Mg, мг	5,80
Углеводы, г	7,19	А, мг	0,00	Р, мг	7,42
Энергетическая ценность, ккал	29,50	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,74
		Д, мкг	0,00	К, мг	25,62
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным

кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи блюда +75С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан,

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий

Запах: свойственный чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ С ЛИМОНОМ И ЯБЛОКОМ**
 Номер рецептуры: **377**
 Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯБЛОКИ	7,95	7	0,8	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
ЛИМОН	5	4	0,5	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,26	B1, мг	0,00	Ca, мг	15,36
Жиры, г	0,03	C, мг	0,96	Mg, мг	6,73
Углеводы, г	10,88	A, мг	0,00	P, мг	8,90
Энергетическая ценность, ккал	45,62	E, мг	0,04	Fe, мг	0,92
		D, мкг	0,00	K, мг	51,69
		B2, мг	0,01	I, мкг	0,14
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон и яблоки ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон и яблоки нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Чай-заварка
 Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.
 На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают напиток в стакане или чашке при температуре не менее 75 0С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона и дольки яблока
 Консистенция: жидкая
 Цвет: золотисто-коричневый
 Вкус: сладкий, с привкусом лимона и яблок
 Запах: свойственный чаю и лимону и яблок

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
_____/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Наименование изделия: ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА КУРИНЫЙ	30	30	3,0	3,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,004	0,004	0,0004	0,0004
ЗЕЛЕНЬ	5,1	4	0,51	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,56	В1, мг	0,03	Са, мг	42,09
Жиры, г	3,53	С, мг	11,16	Мg, мг	18,67
Углеводы, г	7,32	А, мг	0,20	Р, мг	36,18
Энергетическая ценность, ккал	69,57	Е, мг	1,05	Fe, мг	0,86
		Д, мкг	0,03	К, мг	274,74
		В2, мг	0,05	І, мкг	3,22
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству бульона:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.

Вкус: куриного бульона

Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев

Капусту нарезают шашками, картофель дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассированную томатную пасту. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При подаче добавляют мелконарезанную зелень

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капусте.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209

Наименование изделия: **ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **209**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,96	В1, мг	0,02	Са, мг	19,93
Жиры, г	4,49	С, мг	0,00	Мg, мг	4,35
Углеводы, г	0,27	А, мг	0,10	Р, мг	69,55
Энергетическая ценность, ккал	61,29	Е, мг	0,81	Fe, мг	0,91
		Д, мкг	0,89	К, мг	56,35
		В2, мг	0,15	І, мкг	8,05
				F, мг	0,02
				Se, мг	0,01

Технология приготовления:

Яйца, предварительно обработанные по САНПиН, погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +14 -18 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно плотная

Цвет: белок - белый, желток - желтый

Вкус: свежего вареного яйца, приятный

Запах: свойственный свежесваренным яйцам

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	32	32	3,2	3,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,4	47,4	4,74	4,74
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	71,6	71,6	7,16	7,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5 %	4,9	4,9	0,49	0,49
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Углеводы, г	38,32	В1, мг	0,05	Ca, мг	122,58
Жиры, г	8,00	С, мг	1,29	Fe, мг	1,29
Белки, г	4,57	Е, мг	0,90	Р, мг	149,67
Энергетическая ценность,	249,02	А, мг	0,05	Mg, мг	34,84
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
		В2, мг	0,00	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

Технолог по питанию

Т.В.Русинова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 207

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **207**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ДЛЯ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮД		210		21,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	74	74	7,4	7,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,	0,06	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	192,4	192,4	19,24	19,24
СЫР РОССИЙСКИЙ	6,04	5,86	0,6	0,59
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,92	2,92	0,29	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,88	4,88	0,49	0,49
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,86	С, мг	0,01	Са, мг	34,50
Жиры, г	7,75	В1, мг	0,05	Р, мг	41,61
Углеводы, г	31,93	В2, мг	0,02	Mg, мг	7,11
Энергетическая ценность, ккал	260,82	А, мг	0,03	Fe, мг	0,71
		Д, мкг	0,06	К, мг	48,90
				І, мкг	0,55
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Отварные макароны заправляют маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Макаронные изделия отварные для запеченных блюд

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) для приготовления запеченных блюд варят не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли.).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом

Консистенция: рыхлая, сочная

Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: запеченных макарон с ароматом сыра

Технолог по питанию

Т.В.Русинова